Mousse de Manga - Delicioso !!!

SITE: Clique aqui ver a Receita

Ingredientes

- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 3 mangas médias cortada em cubos
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor
- 5 colheres(sopa) de água para gelatina
- 3 colheres(sopa) de leite em pó

Modo de Preparo

- Numa tigelinha hidrate a gelatina com a água e dissolva conforme instruções da embalagem. Reserve. Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e a manga em cubos.
- Bata muito bem por cerca de 3 minutos para dissolver toda a polpa da manga e ficar homogêneo. Acrescente o leite em pó e a gelatina e bata um pouco mais para incorporar.

Sobremesa de banana com Creme

SITE: https://www.belezadereceitas.com.br/sobremesa-de-banana-deliciosa-e-facil/

Ingredientes

- 8 bananas em rodelas;
- 1 xícara (chá) de açúcar;
- ½ xícara (chá) de água;
- 3 ovos (claras e gemas separadas);
- 1 lata de leite condensado;
- 1 medida da lata de leite integral;
- 2 colheres (sopa) de maisena;
- 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha;
- 3 colheres (sopa) de açúcar (para o suspiro).

Modo de Preparo

- Em uma panela, coloque 1 xícara de açúcar e leve ao fogo baixo até derreter.
- Junte a água, com cuidado, e misture até o açúcar derreter novamente.
- Junte as bananas em rodelas e deixe cozinhar até dourar.
- Transfira as bananas caramelizadas para uma travessa de vidro e reserve.
- Em outra panela, misture 3 gemas, o leite condensado, a maisena dissolvida no leite e a essência de baunilha.
- Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossar.
- Desligue o fogo, coloque sobre as bananas caramelizadas e reserve.
- Por último, bata as 3 claras em neve.
- Junte as 3 colheres de açúcar, uma por uma, sem parar de bater.
- Coloque esse suspiro sobre o creme e leve ao forno médio pré-aquecido até ele dourar levemente.
- Retire do forno e sirva a sobremesa de banana morna ou gelada!

Pavê de Leite Ninho com Morango

SITE: → Pave de Leite Ninho e Morango

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras de leite em pó (leite ninho) •
- 1 lata de creme de leite
- 1 pacote de biscoito maisena
- 1 xícara de leite (para umedecer os biscoitos)
- Morangos frescos (quantidade a gosto, aproximadamente 1 caixa)
- 2 xícaras de chantilly pronto ou preparado conforme instruções da embalagem

Modo de Preparo

- Em uma tigela, misture o leite condensado e o leite em pó até obter uma massa homogênea. Esse será o creme de leite ninho.
- Adicione o creme de leite ao creme de leite ninho e misture bem até incorporar totalmente. Reserve.
- Em outra tigela, coloque o chantilly e bata até obter picos firmes. Reserve na geladeira.
- Lave os morangos, remova os cabinhos e corte-os em fatias finas. Reserve.
- Em um prato fundo, despeje o leite e mergulhe rapidamente os biscoitos maisena um a um, apenas para umedecê-los levemente. Não os deixe muito tempo no leite para não ficarem encharcados.
- Em um refratário retangular, monte o pavê: disponha uma camada de biscoitos umedecidos no leite no fundo do refratário.
- Por cima dos biscoitos, espalhe uma camada generosa do creme de leite ninho.
- Distribua algumas fatias de morango sobre o creme, cobrindo-o por completo.
- Repita as camadas, intercalando biscoitos umedecidos, creme de leite ninho e morangos, até preencher todo o refratário. A última camada deve ser de creme de leite ninho.
- Com uma espátula, cubra todo o pavê com o chantilly reservado, formando uma cobertura uniforme.
- Decore a superfície do pavê com fatias de morango ou polvilhe um pouco de leite em pó (leite ninho) por cima.
- Leve o pavê à geladeira por pelo menos 4 horas para firmar e gelar bem antes de servir.

Arroz de camarão com tucupi do Claude

SITE: → Video Arroz de Camarao ao

Pudim Queijadinha

SITE: → Clique aqui ver a Receita

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos
- 1 pacotinho de queijo ralado (50g)
- 2 colheres de margarina
- 50g de côco ralado
- 1 xícara de chá de leite quente

Modo de Preparo

1 = Acrescente o coco no leite quente e deixe hidratar por 3 mim, depois leve todos os ingredientes no liquidificador e bata por 2 mim.
2 = Coloque em forma de pudim caramelada ou somente untada com óleo e leve ao forno brando em banho-maria por 1h.
3 = Obs* pré-aqueça o forno e coloque a água já quente para o banho-maria.

Pão Caseiro Delicioso

SITE: → Clique aqui ver a Receita

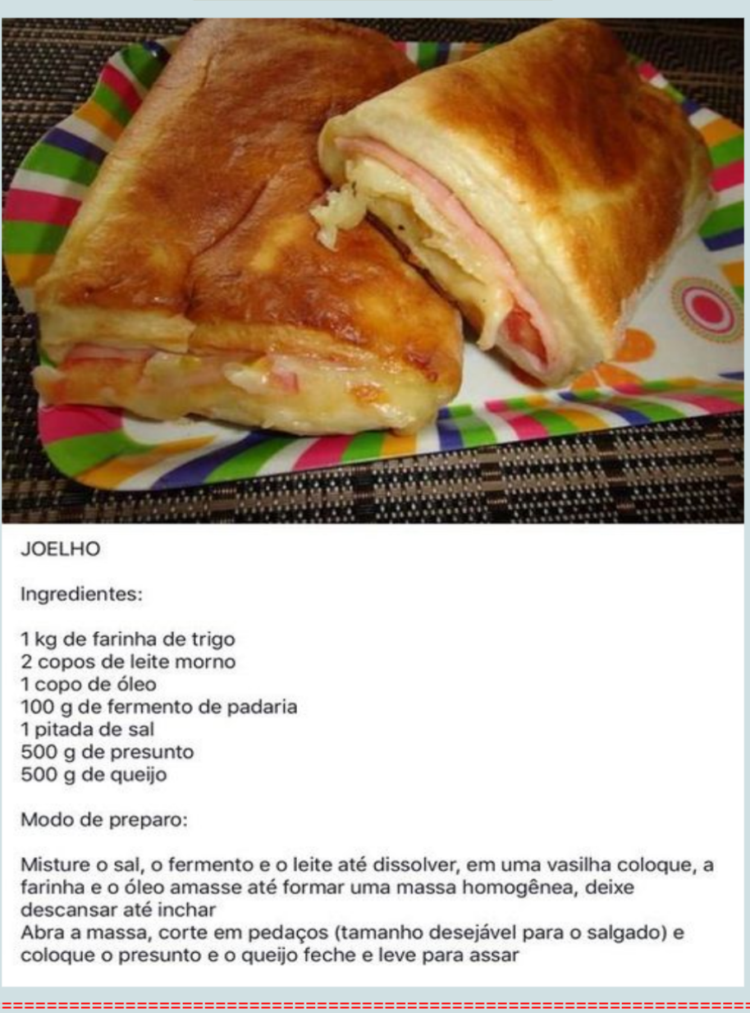
Ingredientes

- 1 xícara (200 ml) de leite morno
- 1 xícara (200 ml) de água morna
- 1 colher de chá de açúcar (aproximadamente 5g)
- 1 envelope (7g) de fermento seco
- 1 colher de chá (8 g) de sal
- 2 colheres de sopa (30 g) de manteiga derretida
- 4 xícaras (500 g) de Farinha Trigo
- 3/4 de xícara (100 g) de farinha adicional
- 2 colheres de sopa (25 g) de manteiga (para pincelar)

Modo de Preparo

- Em uma tigela grande, misture o leite morno, a água morna, o açúcar, o fermento seco e o sal. Mexa com uma colher até que o fermento esteja completamente dissolvido.
- Adicione a manteiga derretida e misture novamente.
- Gradualmente, adicione a farinha, mexendo até obter uma massa homogênea.
- Polvilhe a mesa com farinha e sove a massa até que ela fique macia e elástica.
- Unte uma tigela com óleo e coloque a massa nela. Cubra com um pano limpo e deixe descansar em um lugar quente por cerca de 45 minutos, ou até que a massa dobre de tamanho.
- Após o tempo de descanso, divida a massa em duas partes iguais e depois em nove partes menores.
- Enrole cada porção em bolinhas e coloque em uma assadeira forrada com papel manteiga, deixando espaço entre elas.
- Cubra novamente com o pano e reserve por mais 15 minutos.
- Pré-aqueça o forno a 200°C.
- Polvilhe as bolinhas com um pouco mais de farinha e faça pequenos corte com uma faca na parte superior de cada uma.
- Pincele as bolinhas com a manteiga derretida.
- Asse no forno preaquecido por aproximadamente 25 minutos, ou até que fiquem douradas e cozidas por dentro.
- Retire do forno e deixe esfriar um pouco antes de servir.

Joelho - Queijo e Presunto



JOELHO

Ingredientes:

1 kg de farinha de trigo
2 copos de leite morno
1 copo de óleo
100 g de fermento de padaria
1 pitada de sal
500 g de presunto
500 g de queijo

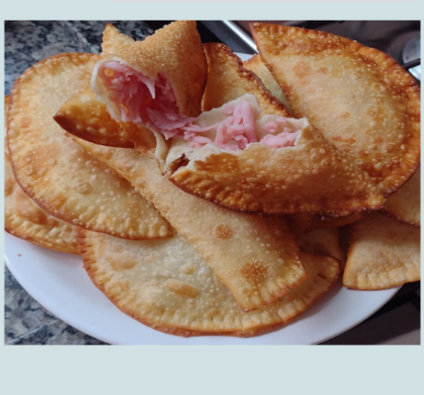
Modo de preparo:

Misture o sal, o fermento e o leite até dissolver, em uma vasilha coloque, a farinha e o óleo amasse até formar uma massa homogênea, deixe descansar até inchar
Abra a massa, corte em pedaços (tamanho desejável para o salgado) e coloque o presunto e o queijo feche e leve para assar

---

Pastel de presunto e queijo - 4 ingredientes

SITE: → Clique Aqui - Ver a Receita



Ingredientes

- ***Massa para pastel Romanha***
- Queijo muçarela (ou outro queijo de sua preferência), cortado em tiras
- Presunto cortado em tiras
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

- **Massa:**

1= Abra a massa para pastel sobre uma superfície plana.
2= Corte a massa em quadrados de tamanho desejado.

Modo de Preparo

- **Montagem do pastel**

1= Coloque uma tira de queijo no centro de cada quadrado de massa.

Modo de Preparo

- **Dobragem**

1= Dobre a massa ao meio, formando um triângulo.
2= Pressione as bordas para selar bem.

Modo de Preparo

- **Fritura:**

1= Em uma frigideira, aqueça uma quantidade de óleo suficiente para cobrir os pasteis.
2= Frite os pasteis em óleo quente até que fiquem dourados em ambos os lados.

Modo de Preparo

- **Drenagem e Servir:**

1= Coloque os pasteis em papel toalha para drenar o excesso de óleo.

Bolo de aipim com cocada - Delicioso!!!

SITE: → Clique aqui - Ver Receita

O Melhor Bolo de Maçã do Mundo

SITE: → Clique aqui - Ver a Receita

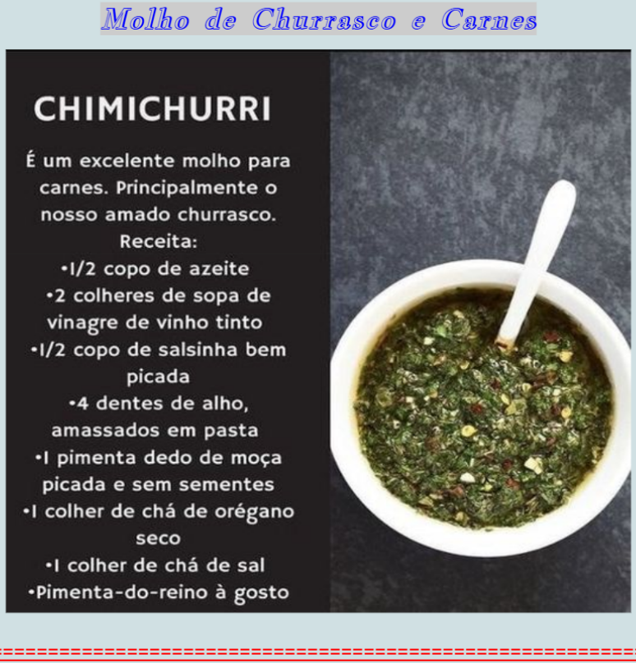
Ingredientes

- 4 ovos
- 2 1/2 xic farinha de trigo branca
- 1/2 xic farinha de trigo integral
- 1 xic açúcar demerara ou branco
- 3/4 xic açúcar mascavo
- 1 1/2 xic suco de maçã
- 1/2 xic óleo
- 1 col (sopa) de fermento em pó
- 1 maçã grande picadinha com casca
- Açúcar e canela para polvilhar por cima
- Forma de aproximadamente 30cm de diâmetro untada com margarina e polvilhada com açúcar.

Modo de Preparo

1= Bater bem os ovos com o açúcar branco ou demerara, até dobrar de volume e clarear.
2= Acrescentar o açúcar mascavo e bater bem até dissolver todo o açúcar.
3= Acrescentar o óleo e o suco de maçã.
4= Incorporar (sem bater) as farinhas peneiradas, o fermento e, por ultimo, a maçã picada.
5= Colocar na fôrma untada com margarina e açúcar.
6= Polvilhar a gosto, açúcar (demerara, cristal ou refinado) Canela se preferir antes de ir ao forno.
7= Assar em forno pré-aquecido a 180°C até o palito sair seco, aproximadamente 45 minutos.

Molho de Churrasco e Carnes



CHIMICHURRI

É um excelente molho para carnes. Principalmente o nosso amado churrasco.
Receita:
•1/2 copo de azeite
•2 colheres de sopa de vinagre de vinho tinto
•1/2 copo de salsinha bem picada
•4 dentes de alho, amassados em pasta
•1 pimenta dedo de moça picada e sem sementes
•1 colher de chá de orégano seco
•1 colher de chá de sal
•Pimenta-do-reino à gosto

Cocada de Chocolate

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 200 g de coco ralado fresco
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de Preparo:

1. Em uma panela, coloque todos os ingredientes, exceto o coco ralado, e leve ao fogo médio.
2. Mexa sem parar até começar a desgrudar do fundo da panela.
3. Em seguida, adicione o coco e diminua o fogo.
4. Mexa por mais 10 minutos ou até ficar bem espesso.
5. Depois, desligue o fogo e bata a cocada até ela começar a ficar opaca.
6. Modele as cocadas conforme desejar e coloque-as em uma folha de papel-manteiga untada.
7. Espere esfriar e sirva.

Pavê de Paçoca

SITE: → Clique aqui - Ver a Receita

Ingredientes:

- *Para o pavê*

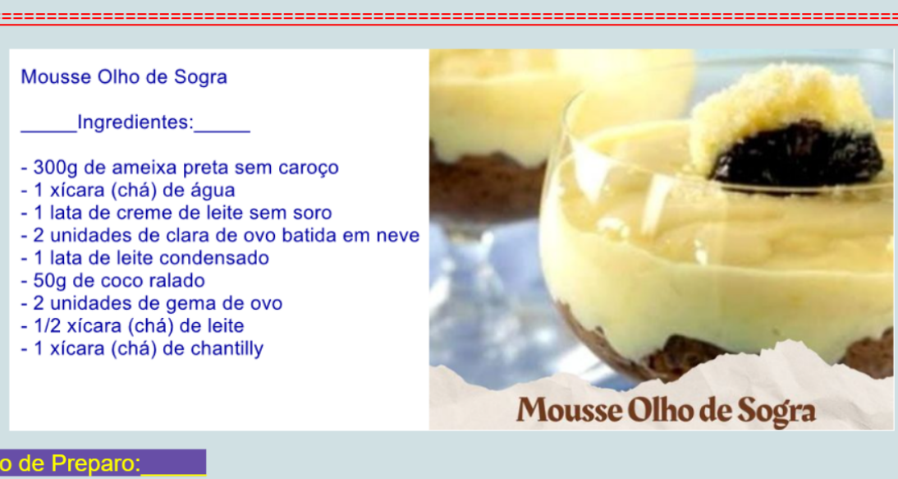
- 0,5L de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 250g de paçoca triturada
- 2 pacotes de bolacha de maizena

- *Para a ganache*

- 200g de chocolate branco picado
- 200g de creme de leite

Modo de Preparo

- Dilua o amido de milho em uma xícara de leite, mexendo bem.
- Em uma panela em fogo médio, adicione a xícara de leite com amido de milho, o leite condensado, a manteiga e o restante do leite e mexa todos os ingredientes.
- Assim que levantar fervura, acrescente o creme de leite e continue mexendo.
- Desligue o fogo e adicione a paçoca, misturando bem.
- Cubra com plástico film, de modo que o film esteja em contato com todo o creme. Isso evitará que formem-se películas grossas no creme. Deixe esfriar.
- Em uma travessa, alterne entre uma camada de bolachas e outra de creme, devendo ser a primeira camada de bolachas e a última de creme.
- Na panela, adicione o creme de leite e leve ao fogo médio. Qdo levantar fervura, acrescente o chocolate branco e mexa até obter uma ganache bem homogênea.
- Despeje a ganache sobre o pavê e decore com pedaços maiores de paçoca.
- Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas.
- Sirva seu delicioso pavê de paçoca geladinho. Bom apetite!



Mousse Olho de Sogra

_____Ingredientes:_____

- 300g de ameixa preta sem caroço
- 1 xícara (chá) de água
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 2 unidades de clara de ovo batida em neve
- 1 lata de leite condensado
- 50g de coco ralado
- 2 unidades de gema de ovo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de chantilly

Mousse Olho de Sogra

Modo de Preparo:

- Em uma panela, cozinhe as ameixas na água até ficarem macias. Deixe esfriar.
- No liquidificador, bata as ameixas com a água até formar um creme. Misture o creme de leite e as claras em neve. Distribua até a metade das taças individuais e leve à geladeira até firmar.
- Em outra panela, misture o leite condensado, o coco, as gemas e o leite. Leve ao fogo brando, mexendo sem parar até engrossar e se desprender do fundo da panela. Desligue o fogo, deixe esfriar um pouco e acrescente o chantilly. Misture bem.
- Complete as taças com o creme de coco e leve-as à geladeira novamente até firmar.

★ ★ **30 minutos | Tempo de Geladeira: 4 horas | Total: 4 horas e 30 minutos | Porções: 6 porções** ★ ★

Mousse de Limão

Mousse de Limão

Ingredientes:

- 400ml de leite de coco
- 2 colheres de sopa de açúcar de coco
- Raspa de 1 limão
- 1 colher de café de extrato de baunilha
- Sal a gosto

Modo de Preparo:

- Em uma tigela, misture o açúcar de coco com a raspa de limão até que o açúcar esteja bem aromatizado.
- Na batedeira, coloque o leite de coco e uma pitada de sal. Comece a bater em velocidade baixa, aumentando para média e continue batendo por cerca de 2 Min.
- Adicione o açúcar com a raspa de limão na batedeira, junto com o extrato de baunilha, e bata até obter uma mistura homogênea. Até o açúcar se dissolver
- Deixe a mistura refrigerar por algumas horas e sirva bem fresco.

★★ **Preparo: 10 minutos | Tempo de geladeira: 2 horas | Total: 2 horas e 10 minutos | Kcal: 120 kcal | Porções: 4 porções** ★★

Leite Condensado com Laranja

Sobremesa de Laranja sem Forno

SITE: → Clique aqui ver a Receita

Ingredientes:

- 3 laranjas + raspas das cascas
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 600ml de creme de leite fresco gelado (natas ou mistura para chantilly)
- 1 barra de chocolate meio amargo (100g)

DICA: **Deixe o creme de leite fresco (ou natas) 20 minutos no congelador antes de começar a receita! Assim, ele estará bem gelado e pegará a consistência mais fácil.**

Modo de Preparo:

- Raspe as cascas da laranja e reserve.
- Em seguida, esprema o suco e passe-o numa paneira para ficar somente o líquido.
- Coloque o suco na tigela da batedeira, adicione o leite condensado e bata por 10 minutos.
- Em outra tigela, bata o creme de leite fresco gelado até que fique cremoso e firme, como chantilly.
- Despeje a mistura de suco com leite condensado no chantilly e bata somente para incorporar.
- Pique a barra de chocolate, acrescente no creme e misture com uma espátula.
- Finalize com raspas de laranja e transfira a mistura para uma travessa.
- Leve para gelar de um dia para o outro e depois é só servir!

DICA: **Você pode deixar a sobremesa na geladeira se preferir uma consistência mais cremosa, ou no freezer para servir como sorvete!**

Pastel com 3 ingredientes fica uma delícia

Ingredientes:

- 1 lata de creme de leite com soro (300 g)
- 2 ¼ xícaras (chá) de farinha de trigo (320 g)
- Sal a gosto
- Recheio a gosto

Modo de Preparo:

- Junte 1 lata de creme de leite com soro, 2 ¼ xícaras (chá) de farinha de trigo, sal a gosto e misture bem até formar uma massa homogênea.
- Coloque a massa numa superfície lisa e enfarinhada e amasse bem com as mãos. Enrole num filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.
- Com um rolo, abra a massa bem fina e corte os discos (7 cm de diâmetro).
- Coloque uma porção de recheio sobre cada massa, dobre ao meio em meia lua e feche apertando as bordas com um garfo.
- Frite os pasteis em óleo quente até dourar.
- Retire e escorra em papel absorvente.

Recheio Pastel de Palmito – Delicioso!!!

Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de azeite
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 vidro de 400g de palmito picado e escorrido
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá) de azeitonas picadas
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 pacote de massa para pastel de 500g

Modo de Preparo:

- Em uma panela coloque o azeite, a cebola, o alho e deixe fritar por 5 minutos. Acrescente o palmito, o sal, a pimenta, a azeitona a salsa e deixe refogar por 10 minutos, mexendo de vez em quando ou até que o palmito esteja macio.
- Dissolva a maisena no leite e misture ao refogado de palmito mexendo sempre até que engrosse. Retire do fogo e deixe esfriar.
- Abra a massa de pastel, retire o filme plástico de um dos lados da massa e coloque o recheio.
- Dobre ao meio e aperte bem as bordas com um garfo. Retire o filme plástico e frite em óleo quente por 10 minutos ou até que esteja dourado por igual. Retire do fogo e sirva em seguida.

Massa de pastel - "Receitas.band.com.br"

SITE: → Clique aqui ver a Receita

Ingredientes:

- 500 grama(s) de farinha de trigo
- 1/2 colher(es) de chá de sal
- 1/2 colher(es) de chá de glutamato monossódico
- 50 ml(s) de manteiga
- 100 ml(s) de água filtrada
- Folhas de manjericão a gosto

Modo de Preparo:

- Junte os ingredientes secos mais a manteiga na batedeira, adicionando a água aos poucos. Misture bem. (a massa de pastel não deve ficar muito úmida e ter uma aparência levemente esfarelada) Deixe descansando por 1 hora.
- Cilindrar a massa até ficar bem lisa e com 1 mm de espessura.
- O segredo para ficar bem sequinha e livre de bolhas é cilindrar pelo menos 10 vezes.
- Deite a massa sobre um papel filme e enrole para dar aquela aparência de massa de feira livre.

Massa de pastel - "Receitas.com" (Globo)

SITE: → Clique aqui ver a Receita

Ingredientes:

- 1 lata de creme de leite com soro (300 g)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (390 g)
- Sal a gosto.
- Recheio de sua preferência (carne moída refogada, frango desfiado, palmito, queijo e presunto etc.)
- Óleo para fritar

Modo de Preparo:

1. Misture o creme de leite com a farinha e sal a gosto até formar uma massa homogênea.
2. Transfira para uma superfície enfarinhada e amasse bem.
3. Enrole com filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.
4. Com o rolo, abra finamente a massa e corte discos de 7 cm de diâmetro.
5. Coloque uma porção do recheio de sua preferência no centro de cada disco, una as bordas com um garfo para vedar bem.
6. Frite, poucos por vez, em óleo quente abundante (180 ºC) até dourarem e deixe escorrer sobre papel absorvente.

•• Sugestão de recheio 1 ••

- 300 g de mortadela ralada no ralo grosso
- Raspas e suco de 1 limão-siciliano

•• Sugestão de recheio 2 da chef Renata Daleff ••

- 250 g de carne seca dessalgada, cozida e desfiada
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva (30 ml)
- 1 cebola pequena picada (70 g)
- 3 dentes de alho picados (18 g)
- Sal e pimenta-do-reino
- 3 colheres (sopa) de salsinha e cebolinha picadas (15 g)
- 100 g de queijo coalho em cubinhos

•• Sugestão de recheio 2 ••

- Misture os ingredientes e empregue.

•• Sugestão de recheio 2 da chef Renata Daleff ••

1. Refogue a carne no azeite com a cebola e o alho até dourar.
2. Ajuste o sal, tempere com pimenta-do-reino a gosto e deixe esfriar.
3. Incorpore a salsinha e a cebolinha e o queijo e utilize.

Massa de pastel - Muito FÁCIL e Deliciosa!

Ingredientes:

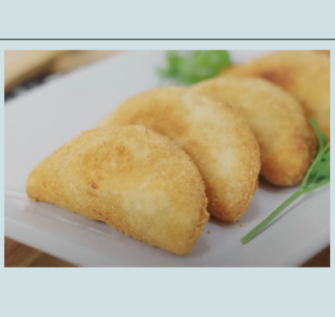
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de óleo ou azeite
- 1 copo de água morna (mais ou menos 250 ml)
- 1 colher rasa de sal
- 2 colheres sopa pinga

Modo de Preparo:

- Colocar a farinha eo sal em uma vasilha adicionar a água morna o óleo aos poucos mexendo sempre coloque a pinga e sove a massa até que fique bem homogênea.
- Importante deixar a massa descansar por 30 minutos, senão a receita não funciona.
- Abrir a massa com rolo de macarrão ou cilindro, rechear e fritar normalmente.

Risole de Camarão - Delicioso!

SITE: → Clique aqui ver a Receita



- Primeiramente, você vai fazer a massa, cozinhando a farinha de trigo com o leite, a manteiga e o sal em uma panela, até formar uma bola que se solte do fundo.
- Depois, você vai deixar a massa esfriar e abrir com um rolo, cortando em círculos.
- Em seguida, você vai fazer o recheio, refogando o camarão com a cebola, o alho, o tomate, o cheiro-verde e os temperos, e misturando com o queijo picado.
- Então, você vai rechear os círculos de massa, fechando bem as bordas.
- Por fim, você vai empanar os rissoles, passando nos ovos batidos e na farinha de rosca, e fritar em óleo quente, até dourar. Pronto, agora é só saborear o seu rissole de camarão!

Ingredientes:

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 3 xícaras de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 2 xícaras de farinha de rosca
- Óleo para fritar
- 500 g de camarão limpo
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 tomates picados
- 1/4 de xícara de cheiro-verde picado
- 200 g de queijo mussarela picado
- Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto

Modo de Preparo:

- Em uma panela, coloque a farinha de trigo, o leite, a manteiga e o sal, e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até formar uma massa que se solte do fundo da panela. Transfira para uma superfície lisa e deixe esfriar.

Em uma frigideira, aqueça um fio de óleo e refogue a cebola e o alho por alguns minutos, até ficarem macios. Adicione o camarão e cozinhe por cerca de 10 minutos, até ficar rosado. Tempere com sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto. Junte o tomate e o cheiro-verde e cozinhe por mais 5 minutos, até o molho engrossar. Desligue o fogo e misture o queijo mussarela. Reserve.

Abra a massa com um rolo, em uma espessura fina, e corte em círculos, usando um cortador ou um copo. Distribua uma colher de sopa do recheio no centro de cada círculo e una as bordas, pressionando-as cuidadosamente com um garfo para selar. Continue repetindo o procedimento até utilizar toda a massa e o recheio.

Em um prato, bata os ovos com um garfo. Em outro prato, coloque a farinha de rosca. Passe cada rissole no ovo e depois na farinha de rosca, empanando bem. Frite em óleo quente, aos poucos, até dourar dos dois lados. Escorra em papel toalha e sirva em seguida ou mantenha aquecido no forno.

DICA Para deixar a massa mais leve e macia, você pode adicionar uma colher de sopa de fermento em pó à farinha de trigo, antes de cozinhar com o leite e a manteiga.
Para evitar que o rissole abra na hora de fritar, você pode pincelar as bordas da massa com água, antes de fechar com o garfo, ou passar uma camada fina de farinha de trigo, depois de empanar no ovo e na farinha de rosca.

Para deixar o rissole mais crocante, você pode empanar duas vezes, passando novamente no ovo e na farinha de rosca, antes de fritar.

Massa: PASTEL DE FEIRA - Delicioso!

SITE: → Clique aqui ver a Receita

Sugestão de recheios.

★★ Carne:
Refogue 500 g de carne moída com cebola picada, alho picado, sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto. Deixe secar bem o caldo e reserve.

★★ Queijo:
Corte 400 g de queijo prato ou muçarela em cubos pequenos e reserve.

★★ Palmito:
Refogue 300 g de palmito picado com cebola picada, alho picado, sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto. Adicione 2 colheres (sopa) de farinha de trigo dissolvida em 1 xícara (chá) de leite e cozinhe até engrossar.

★★ Camarão:
Cozinhe 500 g de camarão limpo com sal e limão. Escorra e refogue com cebola picada, alho picado, sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto. Adicione 200 gramas de requeijão cremoso e misture bem. Como montar e fritar o pastel de feira?

Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de cachaça
- 1 xícara (chá) de água morna

Modo de Preparo:

- Em uma tigela, misture a farinha eo sal.
- Faça um buraco no centro e adicione o óleo e a cachaça.
- Aos poucos, vá adicionando a água morna e misturando com as mãos até formar uma massa homogênea e macia.
- Se necessário, ajuste a quantidade de farinha ou água.
- Sove a massa por cerca de 15 minutos em uma superfície enfarinhada, até que fique lisa e elástica.
- Cubra com um pano úmido e deixe descansar por 30 minutos.

Para montar e fritar o pastel de feira, você vai precisar de:

- Óleo para fritar
- Farinha de trigo para polvilhar
- Água para umedecer as bordas

Modo de Preparo:

- Divida a massa em 20 porções iguais e abra cada uma com um rolo em uma superfície enfarinhada, formando discos finos.
- Coloque uma colher de recheio no centro de cada disco, deixando uma borda livre.
- Umedeça as bordas com água e feche o pastel, apertando bem com um garfo.
- Frite os pasteis em óleo quente, aos poucos, até que fiquem dourados e crocantes.
- Escorra em papel toalha e sirva em seguida.